



## FICHA TÉCNICA

### JAMONCITOS RELLENOS CABELLO CHOCO

FT-171

REVISION:02

FECHA EDICIÓN: 07/10/2024

Hoja 1/3

#### **DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO y uso previsto:**

Pasta de masa de almendra moldeada y cocida en forma de tradicionales jamoncitos y rellenos con cabello de ángel y recubierto parcialmente con cobertura de chocolate.

#### **INGREDIENTES (Reglamento UE 1169/2011):**

Mazapán [**ALMENDRA**, azúcar, jarabe de glucosa, fructosa, conservador (ácido sórbico) y acidulante (ácido cítrico)], cabello de ángel 16% [pulpa de cidra, azúcar, jarabe de glucosa y fructosa, estabilizantes: almidón modificado de maíz, goma guar, cloruro cálcico; conservadores: sorbato potásico, **metabiSULFITO** potásico; acidulante: ácido cítrico y aroma de canela] y cobertura de chocolate 10% (azúcar, grasa vegetal totalmente hidrogenado (nuez de coco y palmiste) en proporciones variables, cacao desgrasado en polvo 16,5%, estabilizante: triestearato de sorbitano y emulgente: lecitina de **SOJA**). **Puede contener trazas de gluten, huevos y leche.**

#### **DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS (Reglamento UE 1169/2011)**

	<b>PRESENCIA</b>	<b>TRAZAS</b>	<b>VARIEDAD</b>
<b>CEREALES con GLUTEN</b> y derivados	N	S	
<b>CRUSTÁCEOS</b> y derivados	N	N	
<b>HUEVOS</b> y derivados	N	S	
<b>PESCADO</b> y productos a base de pescado	N	N	
<b>SOJA</b> y derivados	S		
<b>LECHE</b> y sus derivados	N	S	
<b>FRUTOS de CÁSCARA</b> y derivados	S		ALMENDRA
<b>CACAHUETES</b> y derivados	N	N	
<b>APIO</b> y derivados	N	N	
<b>MOSTAZA</b> y derivados	N	N	
<b>GRANOS DE SÉSAMO</b> y derivados	N	N	
<b>DIÓXIDO de AZUFRE y SULFITOS</b> (<10ppm)	S		
<b>ALTRAMUCES</b> y derivados	N	N	
<b>MOLUSCOS</b> y derivados	N	N	

#### **CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:**

**Reglamento 1441/2007**, de 5 de diciembre de 2007, que modifica el RG 2073/2005, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.

**Real Decreto 496/2010**, de 30 de abril, por el que se aprueba la norma de calidad para los productos de confitería, pastelería, bollería y repostería.

#### **ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS**

<b>MICROORGANISMOS</b>	<b>CANTIDAD</b>
Escherichia coli,	Ausencia/g
Mohos y Levaduras	Max. 10 <sup>3</sup> ufc/g
Salmonella-Shigella,	Ausencia/25g
Staphylococcus coagulasa +	Ausencia/g
Enterobacterias totales	Máx 10 <sup>2</sup> ufc/g
Listeria monocytogenes	Máx 10 <sup>2</sup>



## FICHA TÉCNICA

### JAMONCITOS RELLENOS CABELLO CHOCO

FT-171

REVISION:02

FECHA EDICIÓN: 07/10/2024

Hoja 2/3

#### INFORMACIÓN NUTRICIONAL (Reglamento UE 1169/2011) Contenido medio por 100 g de producto

<b>Valor energético (Kjul-Kcal)</b>	<b>1889 Kjul - 451 Kcal</b>
<b>Grasas</b>	<b>21 g</b>
<i>De las cuales:</i>	
<i>Saturadas</i>	<b>5,2 g</b>
<i>Monoinsaturadas</i>	
<i>Poliinsaturadas</i>	
<b>Hidratos de Carbono</b>	<b>56 g</b>
<i>De los cuales:</i>	
<i>Azúcares</i>	<b>40 g</b>
<i>Polialcoholes</i>	
<i>Almidón</i>	
<b>Proteínas</b>	<b>9 g</b>
Fibra	
<b>Sal</b>	<b>0,02 g</b>

#### **FECHA DE CONSUMO PREFERENTE y condiciones de CONSERVACIÓN:**

10 meses. Almacenar bien cerrado en lugar fresco, seco y alejado de los rayos directos del sol y otras fuentes de calor.

#### **Tipos de MATERIALES utilizados:**

1. Granel envasado individualmente con polipropileno alimentario  
Todo ello envasado finalmente en cajas de cartón.

#### **Información sobre OGM:**

El producto no contiene ni está compuesto por Organismos Modificados Genéticamente o ingredientes producidos a partir de éstos. Por tanto, no debe ser etiquetado respecto a Organismos Genéticamente Modificados según los reglamentos 1829/2003 y 1830/2003 del 22 de septiembre.

#### **LOGÍSTICA DE ENVASADO:**

	NAV. GRANEL ENVASADO
COD Interno	006789
COD EAN	8410803062938
COD EAN CAJA	
PESO NETO unid	0.035 g
UNIDADES/CAJA:	57
PESO NETO caja	2 kg
CAJAS/PALET:	216



## FICHA TÉCNICA

### JAMONCITOS RELLENOS CABELLO CHOCO

**FT-171**

**REVISION:02**

FECHA EDICIÓN: 07/10/2024

Hoja 3/3

REVISIÓN	FECHA	MODIFICACIÓN
00	25/09/2018	Alta ficha
01	08/08/2022	-Se modifican los ingredientes. -Se actualiza la tabla nutricional -Se cambia el encabezado del documento y se añade el histórico de modificaciones.
02	07/10/2024	-Revisión general (ingredientes y alérgenos).